WEB

01/04 - V1

White Brown
ELECTROMENAGER

ROBOT MULTI-FONCTIONS
LUNCH PRO - R 531

Réf. R 531

WEB

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

NOTES

SOMMAIRE

NOTICE VERSION FRANCAISE

- Consignes de sécurité p.4, 5
- Description de l'appareil p.6
- Utilisation des accessoires p.7
- Avant la 1ère utilisation p.7
- Utilisation p.8
- Nettoyage de l'appareil p.8

ENGLISH VERSION MANUAL

- Cautions p.9, 10
- Description of the appliance p.11
- Before first use p.11
- Use of accessories p.12
- Use of the appliance p.13
- Cleaning and maintenance p.13

RECETTES

- Recettes p.14
- Cakes salés p.15, 16
- Quiches p.17
- Pizzas p.18, 19
- Pâtes à tartes p.19
- Recettes sucrées p.20, 21, 22, 23
- Crèmes p.23, 24

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter. Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Eloigner l'appareil des sources de chaleur et des appareils de chauffage électrique. Ne pas exposer l'appareil à la lumière directe du soleil.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément ou quand celui-ci n'est pas en fonctionnement.
- Avant de débrancher l'appareil, toujours mettre l'interrupteur sur la position « arrêt ».
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
  Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil et ne pas le plier.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge et prendre toutes les précautions nécessaires pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

NOTES

■ CRÈME BRÛLÉE

Pour 4 personnes
Préparation 45 min - Cuisson 25 à 30 min
Réfrigération 30 min

Ingrédients :

3 jaunes d'œuf	50 g de sucre en poudre	30 g de sucre glace
10 cl de lait	25 cl de crème fleurette	1 gousse de vanille

Dans le bol du robot, battez les jaunes d'œuf au fouet.
Fendez la gousse de vanille et, avec la pointe d'un couteau, prélevez-en la pulpe que vous ajoutez aux jaunes.
Incorporez ensuite le sucre et continuez à battre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux.
Versez le lait dessus peu à peu, puis ajoutez la crème fleurette sans cesser de remuer.
Laissez reposer pendant 30 minutes.
Remplissez d'eau la lèchefrite du four (1 cm de hauteur) et faites-la chauffer à 160°C (th 4).
Versez la crème dans 4 ramequins que vous placez dans le bain-marie frémissant.
Faites cuire ainsi pendant 20 à 25 minutes : la crème doit rester un peu molle.
Laissez la crème refroidir hors du four avant de déposer les ramequins au réfrigérateur pendant 30 minutes.
Saupoudrez ensuite la crème de sucre glace et passez les ramequins quelques secondes sous le gril du four pour que le sucre caramélise.

Recommandations spécifiques

- Ne pas utiliser le fouet pour mixer des ingrédients solides comme du beurre froid ou de la pâte. Pour mixer de la pâte utiliser le crochet à pâte.
- Retirer les accessoires du robot avant de le nettoyer.
- Avant la première utilisation, nettoyer tous les éléments de l'appareil.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Système de verrouillage
2. Sélecteur de vitesse et fonction pulse
3. Tête basculante
4. Système de fixation du couvercle
5. Couvercle plastique translucide avec ouverture pour remplissage en cours d'émulsion
6. Système de fixation des accessoires
7. Batteur plat métal
8. Crochet à pâte
9. Fouet
10. Bol inox
11. Système de fixation du bol
12. Pieds ventouses

MOUSSE AU CITRON ET AU KIWI

Pour 6 personnes
Préparation : 40 mn - Cuisson : 10 mn

Ingrédients :

200g de pâte sablée	4 citrons	6 feuilles de gélatine
1 kiwi	25 cl de crème fraîche liquide	125g de sucre en poudre
25 cl de lait	5 jaunes d'œufs	

Mettez la crème fraîche au congélateur. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir. Prélevez le zeste et le jus des citrons.
Mettez le tout dans une petite casserole et faites chauffer doucement. Essorez les feuilles de gélatine et ajoutez-les dans la casserole pour les faire fondre. Laissez refroidir hors du feu.
Portez le lait à ébullition dans une autre casserole. Dans le bol du robot, versez le sucre en poudre et les jaunes d'œufs. Battez jusqu'à ce que le mélange double de volume (vitesse 6).
Versez le lait bouilli petit à petit sans cesser de remuer ; Reversez le tout dans la casserole et cuisez à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez les zestes et le jus de citrons. Versez la crème dans un récipient frais.
Préchauffez le four Th. 6 (180°C)
Sortez la crème fraîche du congélateur et battez-la en chantilly.
Etalez la pâte sablée en cercle sur 1 cm d'épaisseur. Garnissez le fond d'un moule à manqué à fond amovible.
Piquez la pâte et garnissez-la de haricots secs. Enfournez pour 10 mn. Sortez du four quand la pâte est dorée.
Pelez le kiwi et découpez-le en rondelles.
Quand la crème est presque froide, incorporez la chantilly. Versez le mélange sur la pâte sablée et décorez avec les tranches de kiwis. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur avant de servir.

■ CRÈME ANGLAISE

Pour 4 personnes
Préparation 30 mn - Ingrédients :

5 jaunes d'œuf	80 g de sucre en poudre	1 litre de lait
1 gousse de vanille		

Portez à ébullition le lait additionné de la gousse de vanille, préalablement fendue en deux dans sa longueur.
Dans le bol du robot, battez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une préparation blanche et mousseuse. Versez dessus le lait bouillant, peu à peu, en fouettant à vitesse lente sans arrêt.
Versez le tout dans une casserole et faites cuire sur feu doux sans cesser de remuer avec une cuillère en bois et en veillant à bien détacher l'appareil des parois de la casserole. La crème est cuite lorsqu'elle nappe la spatule.
Passez ensuite la crème au chinois au-dessus d'une jatte froide pour en stopper la cuisson.

MACARONS AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Pour 6 personnes
Préparation 30 mn - Cuisson 20 mn

Ingrédients :

150 d'amandes en poudre	200g de sucre en poudre	5 blancs d'œufs
6 pommes	100g de beurre	

La veille, mettez les blancs d'œufs et le sucre dans une terrine. Mélangez dans le bol du robot avec le batteur (vitesse 3) et ajoutez la poudre d'amandes. Mélangez et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Le jour même, préchauffez le four Th. 5 (150°C).
Dressez 6 tas de pâte sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la lèchefrite du four. Espacez les tas de pâte pour qu'ils ne se touchent pas pendant la cuisson.
Enfournez pour 20 mn environ, puis laissez refroidir à température ambiante.
Pelez et épépinez les pommes. Découpez-les en lamelles épaisses. Faites-les caraméliser dans une grande poêle avec le beurre et sucre.
Au moment de servir, posez un macaron retourné dans chaque assiette et couvrez avec les pommes.
Accompagnez éventuellement de crème anglaise.

MOELLEUX A L'ANANAS

Pour 6 personnes
Préparation 20 mn - Cuisson 40 mn

Ingrédients :

12 tranches d'ananas au sirop	225g de beurre + 20g	
225g de sucre + 120g	3 oeufs	175g de farine
5g de levure chimique	10cl de jus de cuisson des ananas	

Egouttez les tranches d'ananas, conservez le jus.
Faites un caramel avec 120g de sucre, 20g de beurre et 1cs d'eau. Laissez cuire en tournant jusqu'au blond roux mais pas plus.
Versez le caramel dans le moule à manqué en l'inclinant et en le tournant pour faire adhérer au fond et aux parois. Rangez-y les tranches d'ananas.
Allumez le four Th. 6 (180°C)

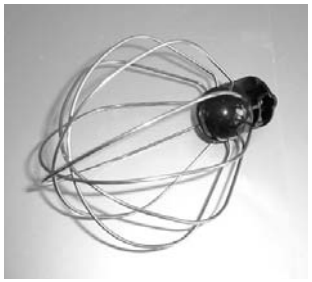
Dans le robot, malaxez le beurre au fouet pour le rendre malléable. Ajoutez le sucre, fouettez de nouveau pour l'aérer et incorporez les œufs un à un sans cesser de fouetter.
Tamisez la farine et la levure puis ajoutez-les délicatement au mélange. Versez le jus d'ananas et fouettez doucement.
Recouvrez les tranches d'ananas de ce mélange et faites cuire 40 mn en surveillant la cuisson à l'aide d'une lame de couteau. Celle-ci doit ressortir sèche.

Conseil : retournez le gâteau 10 mn après la sortie du four. Servir tiède.

UTILISATION DES ACCESSOIRES DE VOTRE ROBOT LUNCH PRO :

Batteur (7) :
pour incorporer des ingrédients en cours de préparation, réaliser des appareils à cakes ou à gâteaux, ou encore préparer de savoureuses purées de pommes de terre.

Crochet à pâte (8) :
idéal pour toutes les pâtes « lourdes », pour préparer en toute facilité pain, brioches, pizzas, pâtes brisées ou sablées.



Fouet (9):
pour mélanger les pâtes fluides (type crêpes ou omelettes), émulsionner, monter les blancs en neige, réaliser très facilement d'excellentes crèmes fouettées.

LA ROBUSTESSE ET LA PERFORMANCE DE VOTRE ROBOT LUNCH PRO N'ONT D'ÉGALE QUE SA SIMPLICITÉ D'UTILISATION.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer l'appareil.
- Le nettoyer selon les instructions ci-après.
- Placer le robot sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise de courant.

UTILISATION

- Ouvrir le robot en poussant le système de verrouillage (1) sur la position « ouvert » puis basculer la tête du robot (3) en arrière.
- Placer le bol (10) sur son système de fixation (11) puis faire pivoter le bol vers la droite afin de le fixer.
- Fixer le couvercle en plastique (5) sur le système de fixation (4) en le pivotant vers la droite de manière à positionner l'ouverture du côté du sélecteur de vitesse.
- Insérer le fouet, batteur ou crochet (9,8,7) dans le système de fixation (6) :
- Bien positionner l'accessoire face à l'encoche de fixation (6)
- Pousser vers le haut en enfonçant légèrement le ressort jusqu'à ce que l'accessoire s'enclenche.
- Pivoter vers la droite jusqu'au blocage.
- Tout en tirant le système de verrouillage (1) basculer la tête de l'appareil en avant jusqu'à ce qu'il soit complètement verrouillé.
- Brancher l'appareil.
- Régler la vitesse de rotation souhaitée à l'aide du sélecteur de vitesse (2). Utiliser la fonction pulse pour des mixtures rapides.
- En fin d'utilisation placer le sélecteur de vitesse sur zéro, débrancher le robot. Le basculer en arrière pour que l'accessoire s'égoutte.
- Retirer l'accessoire en le poussant et le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirer le bol (10) de son emplacement en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NETTOYAGE

IMPORTANT : S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.

- Retirer le bol, le couvercle et les accessoires du robot et les nettoyer à l'eau.
- Nettoyer l'ensemble de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Le moteur ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser de détergents durs ou abrasifs sur l'appareil.

Accessoires optionnels

Votre robot Lunch PRO est particulièrement adapté pour toutes les préparations de pâtes levées, à gâteaux, tartes, pizzas, d'entremets et de desserts.
En option, White and Brown met à votre disposition une gamme d'accessoires spécifiques de très haute qualité afin d'étendre les possibilités de votre appareil :

- **Kit pâtes** : équipé de 6 disques de différentes formes pour réaliser tagliatelles, spaghettis, macaronis, et toutes les spécialités de pâtes italiennes.
- **Hachoir à viande** : un kit complet en acier inox avec 3 tailles de disques pour hacher menu, moyen ou gros.
- **Râpe/éminceur** : 6 accessoires en acier inox pour râper ou trancher toutes les préparations de légumes, crudités, fromages, etc… avec un choix de tailles idéal.

■ *BROWNIES*

Ingrédients:

125 g de beurre	75 g de chocolat à cuire	200 g de sucre	2 oeufs
75 g de farine	qq gouttes d'extrait de vanille	75 g de noix décortiquées	sucre glace

Préparation: Faites fondre ensemble, à feu doux ou dans un bain-marie, le chocolat et le beurre, en remuant doucement à la cuillère en bois. Evitez surtout l'ébullition qui donnerait un aspect granuleux au chocolat.
Versez dans le bol du robot. Ajoutez le sucre, mélangez rapidement. Vous devez obtenir une pâte lisse et brillante. Ensuite, incorporez les oeufs l'un après l'autre. Ajoutez la farine par petites fractions, puis les noix et la vanille. Mélangez bien le tout. Préchauffez le four th 5 (150 °C).
Beurrez un moule rectangulaire de 20 cm sur 24 cm environ (le couvercle d'une grande boîte de biscuits secs peut faire l'affaire) et faites cuire pendant vingt minutes. Démoulez, laissez refroidir et poudrez la surface de sucre glace, puis découpez en rectangles. Les variantes des brownies, petits gâteaux américains aussi populaires que les cookies, sont nombreuses. Vous pouvez remplacer les noix de cette recette par le même poids de noix de coco en poudre, de raisins secs ou de pépites de chocolat, d'amandes concassées, etc

■ *FAR AUX PRUNEAUX*

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min - Temps de repos : 1 h - Cuisson : 50 min

Ingrédients :

20 pruneaux dénoyautés	230 g de farine	120 g de beurre
150 g de sucre en poudre	3 œufs entiers, 2 jaunes d'œuf	10 cl de lait
10 cl de crème fleurette	le zeste haché d'un demi citron	1 cuillerée à soupe d'amandes effilées
1 gousse de vanille	sel fin	

Faites tremper les pruneaux dans de l'eau tiède pendant quelques instants.
Préparez la pâte sablée (voir ci-dessus). Laissez reposer au frais pendant 30 minutes.
Abaissez la pâte et chemisez-en un moule à manqué beurré. Entreposez le moule 30 minutes au réfrigérateur.
Dans le bol du robot, préparez l'appareil à flan à l'aide du fouet : battez les 3 œufs entiers avec le reste du sucre (50 g). Ouvrez la gousse de vanille en deux dans sa longueur, prélevez la pulpe et ajoutez-la au mélange.
Incorporez ensuite la farine restante (30 g), la crème fleurette, le lait puis le zeste de citron, et enfin le reste de beurre fondu (20 g). Mélangez à vitesse lente.
Déposez les pruneaux sur la pâte, couvrez avec l'appareil à flan. Faites cuire 50 minutes dans le four préchauffé à 200°C (th 6). Au bout de 30 minutes, parsemez d'amandes. Servez tiède ou froid.

GÂTEAU AUX ABRICOTS

Pour 6 personnes - Préparation 20 min - Cuisson 40 min
Ingrédients :

500g d'abricots	200g de sucre en poudre	100g de beurre + 30g pour le moule
125g de poudre d'amande	2 verres de lait	4 œufs

Préchauffez le four Th. 6 (180°C)
Lavez et dénoyautez les abricots. Beurrez copieusement un moule à manqué et garnissez-le avec les abricots.
Dans le bol mélangez le beurre ramolli et le sucre en poudre.
Ajoutez les œufs, puis la poudre d'amandes et le lait. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Versez dans le moule et enfournez pour 40 mn. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez refroidir avant de démouler.

■ *BISCUITS SABLÉS AU CHOCOLAT*

Ingrédients :
225 g de beurre doux à température ambiante
1 càc d'extrait de vanille pure
150 g de poudre de cacao tamisée
1/4 càc de sel
500 g de farine tout usage mL
225 g de sucre glace tamisé

Placer la grille du four au centre et chauffer le four à 150°C (th. 5).
Mélanger la pâte dans le bol du robot, à l'aide du batteur : placer le beurre dans le bol du robot et battre quelques secondes. Ajouter la vanille et battre quelques secondes. Mélanger les ingrédients secs et ajouter au mélange de beurre. Faire fonctionner le robot jusqu'à ce que la pâte commence à vouloir se former en boule. Sortir la pâte du robot et travailler la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle forme une belle boule.
À l'aide d'un rouleau à pâte, abaisser la pâte à 1 demi cm d'épaisseur sur une surface enfarinée. Tailler à l'emporte-pièce et placer sur des tôles à biscuits. Piquer le centre de chaque biscuit à l'aide d'une fourchette et cuire une tôle à la fois pendant 12 à 15 minutes. Refroidir 3 minutes retirer les biscuits de la tôle à l'aide d'une spatule et placer sur une grille pour refroidir complètement.

■ *CAKE AU CHOCOLAT*

Pour 6 personnes
Ingrédients :
300 g de biscuits à la cuiller
125 g de sucre
150 g de beurre
5 oeufs
200 g de chocolat fondant
- Glaçage: 150 g de chocolat fondant, 1 c à soupe d'eau
- Garniture: une petite tasse de vermicelles en chocolat ou quelques cerneaux de noix (facultatif).

Préparation: Ecrasez les biscuits. Travaillez le sucre avec le beurre ramolli, ajoutez les jaunes d'oeufs. D'autre part, faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez-le au mélange. Terminez en incorporant délicatement les blancs d'oeufs battus en neige. Tapissez un moule à cake de papier d'aluminium et versez-y la préparation. Mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Démoulez sur le plat de service. Préparez alors le glaçage: faites fondre le chocolat avec l'eau, au bain-marie, étalez-le sur le gâteau à l'aide d'une spatule. Parsemez ensuite de vermicelles en chocolat et décorez à volonté de cerneaux de noix (ou de noisettes, ou de violettes cristallisées). Vous pouvez remplacer le glaçage au chocolat et à l'eau par une petite mousse au chocolat qui durcit en refroidissant. Dans ce cas. Supprimez la garniture de vermicelles. Faites fondre 75 g de chocolat fondant au bain-marie, ajoutez 75 g de beurre, puis 2 jaunes d'oeufs et les blancs battus en neige. Etalez cette crème sur le gâteau et laissez durcir. Garnissez ensuite de noix, de noisettes ou d'amandes.

■ *DÉLICES AU CHOCOLAT*

Ingrédients:
300 g de chocolat à cuire
100 g de sucre roux en poudre
1/4 de litre de lait
100 g de noix pilées
300 g de farine
3 oeufs
1 sachet de levure
vanille liquide.
200 g de sucre blanc en poudre
200 g de beurre
12 cerneaux de noix

Préparation: Faire fondre 150 g de chocolat au bain-marie, ajouter lait, sucre roux, et 5 cl de vanille et mélanger. Mixer 150 g de beurre, le sucre blanc, les oeufs. Ajouter farine, levure et chocolat chaud. Joindre 15 cl de crème au mélange du mixeur. Beurrer 3 moules et les remplir. Mettre 30 mn au four th 5. Faire fondre le reste de chocolat et 100 g de noix. En tartiner les 3 gâteaux, superposer. Napper le tout. Décorer avec les cerneaux de noix.

ENGLISH

Congratulations for having chosen this ***WHITE & BROWN*** *product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.*
WHITE & BROWN *creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTIONS

- Read all these instructions carefully before using this product.
- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage. Any error in connecting the appliance invalidates the guarantee.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of reach of children.
- Only use this appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions. Never use for any other purposes.
- Never immerse the product in water or any other liquid for any reasons. Respect the instructions for cleaning.
- Do not use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Keep the appliance far from hot or electric sources. Never place the appliance into direct sunlight.
- Never pull the cord to unplug or move the appliance.
- Unplug the appliance before cleaning or changing any parts of the appliance or when it's not in use.
- Always switch off the appliance before unplugging it.
- Do introduce neither sharp metallic objects, nor fingers inside the appliance.
- From time to time, check the cord. Never use the cord, the plug or the appliance when they show any sign of damage. Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- The cord length of this product has been selected to reduce the possibility of being injured. If more cord length is needed, an extension cord may be used. Ensure not to let it hang down the working area where someone could accidentally pull or trip over it.
- Ensure that the power supply cable does not hang down from the work surface as it could be easily pulled, particularly by small children, thereby causing serious accidents.
- If the cord or the plug is getting more and more hot, contact a qualified electrician.
- Never repair the appliance yourself. All interventions made by a non-qualified person can be dangerous ; in this case guarantee conditions would cancel. As well as the change of the cord has to be done by a competent electrician.

Special recommendations :

- Do not use the beaters to mix hard ingredients such as frozen butter or dough. To mix dough, use the hooks.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Before using for the first time, wash the parts of the appliance.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSABILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.

PIZZA 4 SAISONS

10 cl de coulis de tomates	6 tranches fines de salami	1/2 cc d'origan
1 gros champignon de Paris	30 g de mozzarella	3 filets d'anchois à l'huile
12 olives noires dénoyautées	1/4 de poivron rouge	1/4 de poivron vert
1 cs de basilic frais	2 cs d'huile d'olive	Sel, poivre

Répartissez le coulis de tomate sur la pâte. Disposez les tranches de salami et l'origan sur un quart de la pizza. Le champignon émincé et la mozzarella coupée en lamelles sur le deuxième quart. Les anchois égouttés et coupés en deux ainsi que les olives noires sur le troisième. Les poivrons coupés en fines lanières et le basilic ciselé sur le dernier. Salez (modérément sur la partie garnie d'anchois), poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive. Mettez au four.

■ PÂTE brisée au robot

Ingrédients pour 6 personnes :

200 g de farine	100 g de margarine ou de beurre ramolli(e)
1/2 dl ou 5 cl ou 1/20 de l d'eau	1/2 cc de sel

Préparation : Mettre dans le robot, la farine, la matière grasse ramollie et le sel. Faire fonctionner l'appareil. Verser lentement l'eau jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache du robot.
Pétrir de 35 à 40 secondes puis stopper le robot. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur (30 à 60 mn).
Recommandations : Cette pâte est toujours réussie si l'on respecte les conseils suivants : matière grasse à température ambiante, arrêter de verser l'eau dès que la boule se forme, ne pas prolonger le pétrissage de la pâte au-delà du temps indiqué, car elle devient trop ferme à la cuisson.
Cuisson : Pâte à blanc : 10 à 15 mn th 8 (240°) - pâte avec garniture : 35 à 40 mn th 7 (220°). pour la cuisson à blanc, piquer la pâte à la fourchette et la couvrir d'un papier d'aluminium qui sera garni de haricots secs.

■ PÂTE sablée au robot

Ingrédients pour 1 tarte de 28/30 cm de diamètre :

200 g de farine	100 g de margarine ou de beurre ramolli(e)	
100 g de sucre	1 oeuf	1 pincée de sel

Préparation :
Verser dans le robot : farine, sucre, sel, la matière grasse ramollie mais non fondue. Mélanger par impulsions. Quand le mélange a l'aspect sableux, verser l'oeuf. Faire fonctionner l'appareil, donner quelques impulsions. Dès que la pâte durcit, verser un peu de farine pour qu'elle se détache du robot. Sortir la pâte. Laisser reposer la pâte au moins 30 min au réfrigérateur (enveloppée dans un film).
Temps de pétrissage : 35/40 secondes
Cuisson : 15/20 mn mini. th 5 (180°)
La pâte sablée est cuite lorsqu'elle est légèrement dorée.
Ne pas attendre qu'elle brunisse. A la sortie du four, la pâte se brise facilement. Pour cette raison, laisser tartes et tartelettes refroidir dans leur moule.

Recommandations : La pâte sablée au robot est toujours réussie si l'on respecte les conseils suivants : la matière grasse doit être à température ambiante, il ne faut pas prolonger le pétrissage au-delà du temps indiqué car elle devient dure à la cuisson.
* on peut remplacer l'oeuf par 2 jaunes d'oeuf. On obtient une pâte plus fine et plus friable.
* on peut ajouter 1 càc de levure chimique ou utiliser de la farine à gâteaux avec levure incorporée. La pâte sablée se rapproche alors d'un biscuit.

■ PÂTE À PIZZA

Préparation : 15 min (+ 1h pour faire lever la pâte) - Cuisson : 12 à 30 min selon la taille
Pour 4 à 6 personnes ou 12 mini pizzas

250 g de farine spéciale pour pizza
1 cs d'huile d'olive
1/2 cc de sel fin

Tamisez la farine à pizza au dessus du bol du robot. Faites un puits au milieu dans lequel vous verserez 20 cl d'eau, le sel et l'huile d'olive.
Pétrissez au crochet 10 minutes environ à vitesse lente pour obtenir une pâte très souple. Formez une boule.
Couvrez et laissez reposer une heure à température ambiante : elle doublera de volume.
Pétrissez-la à nouveau 2 à 3 minutes pour l'assouplir. Etirez cette pâte sur 1 cm d'épaisseur.
Formez les rebords puis glissez la pâte sur la plaque à pâtisserie. Garnissez et mettez au four préchauffé à 210°C (th. 7), 20 à 30 minutes pour les grandes, 12 à 15 minutes pour les mini pizzas.

PIZZA AUX CÂPRES ET AU THON

10 cl de coulis de tomate	200 g de thon blanc au naturel en boîte	
2 cs de câpres	125 g de mozzarella	
1 cc d'origan	2 cs d'huile d'olive	sel, poivre

Emincez la mozzarella en fines lamelles. Répartissez le coulis de tomates sur la pâte. Recouvrez avec le thon bien égoutté et émietté, puis avec les câpres, les lamelles de mozzarella et l'origan. Arrosez uniformément d'huile d'olive. Salez, poivrez et mettez au four.

MINI-PIZZAS POUR L'APÉRITIF

10 cl de coulis de tomate	4 tomates bien mûres	
2 cœurs d'artichauts en boîte	1 tranche de jambon fumé	
50 g de fromage de chèvre	60 g de parmesan râpé	
12 olives noires dénoyautées	2 gousses d'ail	
1 petit bouquet de basilic	2 cs d'huile d'olive	Sel, poivre

A l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce, détaillez la pâte prévue pour une grande pizza en 12 petits disques.
Etalez le coulis de tomate sur les disques de pâte et façonnez les bords. Recouvrez 6 d'entre eux avec les tomates coupées en dés, les olives détaillées en rondelles, l'ail pelé et haché, les feuilles de basilic ciselées et le fromage de chèvre émietté.
Recouvrez les 6 autres avec le jambon fumé coupé en petits morceaux, les cœurs d'artichauts égouttés et coupés en 4, ainsi que le parmesan. Salez, poivrez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et mettez au four.

PIZZA NAPOLITAINE

10 cl de coulis de tomate	8 filets d'anchois à l'huile	
125 g de mozzarella	2 cs d'huile d'olive	Sel, poivre

Etalez le coulis de tomate sur la pâte. Egouttez les anchois et disposez-les sur le coulis avec la mozzarella en lamelles.
Poivrez, salez très peu à cause des anchois, arrosez d'un filet d'huile d'olive.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Lock gear of mixer
2. Speed control and pulse function
3. Tip-up mixer head
4. Lock gear of lid
5. Plastic lid with opening to enable filling in the bowl while emulsion
6. Lock gear of beaters
7. Beater
8. Dough hook
9. Whisk
10. Stainless steel bowl
11. Lock gear of bowl
12. Rubber-tipped feets

USE OF ACCESSORIES

Beater (7) :
to add ingredient during preparation, cook some cakes, cookies or tasty mashed potatoes.

Dough hook (8) :
For all kind of “heavy” dough, like bread, brioche, pizza, pastry.

Wire whisk (9) :
to mix light dough such as omelettes or pancake batter, emulsify, stiffly beaten eggs white, or excellent whipped cream.

ROBUSTNESS AND PERFORMANCE OF YOUR FOOD PROCESSOR ARE EQUAL TO ITS EASINESS TO USE.

BEFORE FIRST USE

- Unpack the appliance.
- Clean it (see instructions here after).
- Place it on a stable flat surface.

■ QUICHE AUX ARTICHAUTS

Ingrédients pour un moule de 28 cm de diamètre :

Pâte : 200 g de farine, 15 g de levure, 125 ml d’eau, 1 cs d’huile d’olive, sel fin

Garniture : 16 fonds d’artichauts, 300 g de thon en boîte, 5 cs de parmesan râpé, 2 cs de câpres,
1 gousse d’ail, 1 cs d’huile d’olive, 2 jaunes d’œuf, 3 cs de crème fraîche,
1 cc de thym émietté, sel fin, poivre blanc du moulin

Confectionnez la pâte à l’aide du crochet en travaillant la farine et la levure mêlées avec l’huile d’olive, 125 ml d’eau et une pincée de sel. Arrêtez le robot dès que la boule de pâte est formée.
Laissez reposer 30 minutes dans un endroit tiède.
Egouttez le thon et coupez-le en morceaux. Pelez la gousse d’ail et écrasez-la.
Mélangez-la avec l’huile d’olive, thym, une pincée de poivre et une 1/2 cc de sel.
Arrosez le thon de cette sauce.
Coupez les fonds d’artichauts en quartiers.
Abaissez la pâte et tapissez-en le moule à tarte huilé.
Répartissez dessus les fonds d’artichauts.
Ajoutez les câpres puis le thon.
Mélangez le parmesan râpé avec les jaunes d’œuf et la crème fraîche.
Nappez la quiche de ce mélange. Faites cuire au four à 200°C (th. 6) à mi-hauteur pendant 30 minutes.
Servez chaud.

QUICHE AUX ASPERGES

Ingrédients pour un moule de 28 cm de diamètre :

Pâte : 250 g de farine de blé complet, 100 g de beurre, 1 jaune d’œuf, sel fin

Garniture : 750 g d’asperges vertes, 4 cs de fromage de Hollande râpé,
2 œufs, 125 ml de crème fleurette,
1 morceau de sucre, sel fin

Pelez les asperges. Coupez-en l’extrémité dure et lavez-les soigneusement.
Portez à ébullition 2 litres d’eau additionnée d’une cc de sel et du morceau de sucre.
Plongez les asperges préalablement liées en 4 bottes, et laissez-les cuire pendant 10 minutes.
Dans le bol de votre robot, travaillez au crochet à pâte la farine tamisée avec le jaune d’œuf, une 1/2 cc de sel, le beurre et un peu d’eau chaude jusqu’à obtention d’une pâte homogène.
Préchauffez le four à 200°C (th. 6).
Abaissez la pâte et tapissez-en le moule beurré.
Egouttez les asperges sur un linge puis taillez-les en tronçons de 5 cm de long.
Répartissez-les sur la pâte.
Battez les œufs avec la crème fleurette et le fromage râpé.
Couvrez-en les asperges.
Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 30 minutes.
Servir chaud.

CAKE ALSACIEN FACON FLAMMENKÜCHE

Ingrédients :

3 oeufs	150g de farine	1 cs de crème épaisse	
1 sachet de levure	10cl d'huile de tournesol	1 noisette de beurre demi-sel	
12,5 cl de lait entier	100g de gruyère râpé	200g de lardons fumés	
100g d'oignons	1 CS d'huile de tournesol	1 pincée de sel	1 pincée de poivre

Préchauffez votre four Th. 6 (180°C)
Emincez les oignons, faites-les revenir dans une poêle avec la noisettes de beurre et la cuillerée d'huile, mettez la pincée de sel et poivre. Lorsqu'ils blondissent, ajoutez les lardons et faites-les légèrement rissoler. Retirez-les du feu et versez-y la cuillerée de crème.
Pendant ce temps, dans le bol, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
Incorporez le mélange oignons, lardons et crème à la base.
Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 mn.

CAKE AU CHEVRE ET A LA COURGETTE

Ingrédients :

3 œufs	150g de farine	1 sachet de levure	8cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier	100g de gruyère râpé	200g de chèvre en bûche	1 belle courgette
2 CS d'huile d'olive	2 pincées de sel	2 pincées de poivre	

Préchauffez le four Th. 6 (180°C)
Coupez la bûche de chèvre en morceaux. Réservez.
Dans une poêle, versez l'huile d'olive, jetez-y la courgette coupée en rondelles, préalablement lavée mais non épluchée, faites rissoler à feu moyen pendant 15 mn. Retirez l'huile de la poêle et disposez les rondelles de courgette sur du papier absorbant.
Dans le bol fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez les courgettes, le chèvre et le cerfeuil ciselé. Mélangez.
Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four durant 45 mn.

CAKE AUX TOMATES, A LA MOZZARELLA ET AU BASILIC

Ingrédients :

3 œufs	150g de farine	100g de gruyère	
1 sachet de levure	8cl d'huile d'olive	8 feuilles de basilic	2 pincées de sel
2 pincées de poivre	200g de mozzarelle		

Préchauffez votre four Th. 6 (180°C)
Passez les tomates 3 secondes dans l'eau bouillante.
Epluchez-les et épépinez-les. Coupez-les en petits dés et mettez-les dans une poêle avec 1 CS d'huile d'olive, le sel et le poivre. Asséchez-les et laissez-les refroidir.
Pendant ce temps, coupez la mozzarella en morceaux, mélangez-la aux tomates avec le basilic ciselé.
Dans le bol, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et remuez. Incorporez le mélange mozzarella à la pâte, remuez.
Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four durant 45 mn.

USE OF THE APPLIANCE

- Unlock the mixer by pushing the lock gear (1) on « ouvert » position then tip-up the mixer head (3).
- Place the desired sized bowl (10) on the lock gear (11) and then twist the bowl clock-wise until it is fixed.
- Fix the plastic lid (5) on the lock gear (4) by twisting clock-wise so that the opening is at the same side as the speed control.
- Insert the beater, dough hook or shredder (9,8,7) in the lock gear (6) :
- Place accessory in front of the fixing nock (6).
- Push up the spring until the nock can interlock.
- Twist clock-wise until nock lock.
- While pulling the lock gear of mixer (1), tip the mixer ahead until it is locked.
- Plug the appliance.
- Select the rotating speed with the speed control (2) as desired. Use the pulse function only for short mixing tasks not more than one minute.
- At end of use, switch off the speed control (2) and unplug the robot. Lean the mixer back so that the beater can drain.
- Remove beater by twisting anti clock-wise.
- Remove the bowl (10) by twisting anti clock-wise.

CLEANING AND MAINTENANCE

IMPORTANT : Be sure the mixer is unplugged before cleaning

- Remove the bowl and the beater from the mixer, and wash them with water.
- Clean the motor housing with a damp cloth. Motor housing must not be immersed in water or other liquid.
- Do not use harsh detergents or abrasive cleansers on any part of the mixer.

Optional extra

Your LUNCH PRO food processor is fitting to all kind of dough, mixture, pastry, pizzas, desserts. As an optional extra, WHITE AND BROWN is offering a complete range of high quality accessories to extend the functions of your appliance :
- **Pasta maker** : including 6 different screens to cook tagliatelle, spaghetti, macaroni and all typical italian pasta specialities.
- **Food grinder** : a complete stainless steel kit with 3 sizes of disk to grind in a coarse, medium and fine way.
- **Slicer/shredder** : 6 stainless steel attachments to grate, slice and shred with a large choice of sizes, fitting to all vegetables, cheeses, ...

RECETTES

■ SAUCE AU ROQUEFORT

Ingrédients :

100g de roquefort	50g de cerneaux de noix	1 CS de crème fraîche
2 CS de vinaigre	1 cc de cognac	3 CS d'huile

Dans le bol, mettez le roquefort, la crème fraîche, le vinaigre, le cognac, l'huile et les cerneaux de noix. Mélangez au fouet vitesse 3 puis 6.
Cette sauce froide accompagne très bien les crudités et les salades (endives, romaine, chicorée)

■ ACRAS DE MORUE

Ingrédients :

500g de morue	2 cs d'huile	
60g de farine	4 œufs	40cl de lait
persil	ail	poivre de Cayenne
bain de friture	citron	

Faites dessaler la morue pendant 12 heures en changeant l'eau souvent.
Emiettez la morue.
Mettez dans le bol : l'huile, la farine, 2 jaunes d'œufs, le lait, le poivre, le persil et l'ail hachés. Faites tourner avec les fouets (vitesse 6)
Montez les blancs en neige vitesse 3 puis 6
Mélangez le poisson, les blancs et la préparation.
Formez des boulettes avec une cuillère à soupe. Faites frire.
Egouttez les acras sur un papier absorbant. Servez chaud et arrosez avec le jus de citron.

■ TIMBALES DE JAMBON AUX EPINARDS

Pour 6 personnes

Ingrédients :

20g de beurre	1 cs de farine
25 cl de lait	10 cl de crème fraîche
2 œufs	200g de jambon
800g d'épinards	sel, poivre.

Faire une béchamel avec le beurre, le lait, la farine et la crème. Salez, poivrez. Laissez refroidir et incorporez les jaunes d'œufs. Nettoyez et faites blanchir les épinards 2mn dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les hacher finement.
Hachez le jambon, montez les blancs en neige. Incorporez la moitié de la béchamel et des blancs au jambon et l'autre moitié des blancs et de la béchamel aux épinards.
Répartissez-les dans 6 moules individuels beurrés en alternant les couches d'épinards et de jambon. Placez les moules dans un four Th. 6 et cuire 30mn (environ). Démoulez sur des assiettes.

■ CAKES SALÉS

Faciles et délicieux
Avantage : même préparation de base, vous pouvez donc les faire en suivant sans changer de bol.

CAKE AUX LARDONS ET AUX PRUNEAUX

Ingrédients :

3 œufs	150g de farine
1 sachet de levure	10cl d'huile de tournesol
12,5cl de lait entier	100g de gruyère râpé
200g de lardons fumés	80g de pruneaux d'Agen
1 pincée de sel	2 pincées de poivre

Préchauffez votre four à 180°C (Th. 6)
Dans le bol travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
Faites rissoler les lardons sans matière grasse pendant 5 mn. Coupez les pruneaux en morceaux et mélangez-les aux lardons.
Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 mn.

Variante :
Aux lardons, aux pruneaux et aux noisettes : prenez 200g de lard que vous couperez en morceaux. Faites-les rissoler à la poêle sans matière grasse, ajoutez 50g de pruneaux coupés et 50g de noisettes concassées.

CAKE AU ROQUEFORT AU LARD ET AUX NOIX

Ingrédients :

3 œufs	150g de farine	1 sachet de levure
5cl d'huile de noix	5cl d'huile d'arachide	12,5cl de lait entier
100g de gruyère râpé	150g de roquefort	50g de noix
50g de lard	1 pincée de sel	2 pincées de poivre
1 cc d'huile de tournesol		

Préchauffez votre four Th. 6 (180°C)
Coupez le lard en lamelles, faites-les revenir avec une cc d'huile durant 2 mn à feu vif, puis ajoutez les noix concassées, le sel et le poivre. Mélangez et laissez rissoler durant 5 mn à feu doux.
Pendant ce temps, mélangez au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit les 2 huiles et le lait. Ajoutez le gruyère.
Emiettez le roquefort sur le lard, mélangez et incorporez le tout à la base.
Versez la préparation dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 mn.

Variante :
Au bleu et aux noix : ajoutez directement à la base 200g de bleu d'Auvergne écrasé et 50g de noix concassées.